Nº de série

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Correção: 06.08.2015

www.progas.com.br

Manual de Instruções

PR-310 E
PRODUTO CERTIFICADO

PR-310 G

PR-14 E
PRODUTO CERTIFICADO

PR-70 G

PR-70 E
PRODUTO CERTIFICADO

PRT-07 ST Gás

PR-14 G

Tachos Fritadores Elétricos e a Gás

Modelos: PR-70 E/70 G, PR-310 E/ PR-310 G
PRT-07 ST G/ e PR-14 E / PR-14 G

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
- Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.

4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE 0800. 979.6222 -** Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:		
CIDADE:		UF:
MODELO:		
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:	
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:	

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

Modelos Elétricos

SUMÁRIO

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com a o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 4.3 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação, deste manual.

* Vida útil do equipamento: 2 anos, para um turno normal de trabalho.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente.

7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.
Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Leve-o a Assistência Técnica Autorizada;
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Leve-o a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Leve-o a Assistência Técnica Autorizada.

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA MODELOS ELÉTRICOS

ALIMENTO	TEMPERATURA	CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS POR CESTO (Kg)		
		PR-70 E	PR-310 E	PR-14 E
Peixes	180ºC	0,8	0,5	1,5
Croquetes e frangos	170ºC	0,8	0,5	1,5
Carnes	160ºC	0,8	0,5	1,5
Legumes	150ºC	0,8	0,5	1,5
Batata frita e banana à milanesa	180ºC	0,8	0,5	1,5
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170ºC	0,8	0,5	1,5

MODELO	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	PESO LÍQ.
PR-14 E	ø 490 mm	14 litros	8,3 Kg.
PR-070 E	ø 400 mm	07 litros	05 Kg.
PR-310 E	ø 285 mm	03 litros	03 Kg.

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA MODELOS A GÁS

ALIMENTO	TEMPERATURA	CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS POR CESTO (Kg)			
		PR-70 G	PR-310 G	PR-14 G	PRT-07 G
Peixes	180ºC	0,8	0,5	1,5	0,8
Croquetes e frangos	170ºC	0,8	0,5	1,5	0,8
Carnes	160ºC	0,8	0,5	1,5	0,8
Legumes	150ºC	0,8	0,5	1,5	0,8
Batata frita e banana à milanesa	180ºC	0,8	0,5	1,5	0,8
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170ºC	0,8	0,5	1,5	0,8

MODELO	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	PESO LÍQ.	CONSUMO MÉDIO
PR-14 G	ø 490 mm	14 litros	8,3 Kg.	0,430 kg/h
PR-070 G	ø 400 mm	07 litros	5,0 Kg.	0,430 kg/h
PR-310 G	ø 285 mm	03 litros	2,5 Kg.	0,350 kg/h
PRT-07 ST	ø 400 mm	07 litros	3,5 Kg.	0,430 kg/h

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Sempre que houver acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Após cada operação, seguindo os passos abaixo:

- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento e óleo estarem frios.
- Sempre com o óleo frio, esvazie o tacho completamente.
- Efetue a limpeza do fritador e resistência com sabão neutro e esponja de aço em toda a área.
- Reponha o óleo retirado anteriormente (complete o nível de óleo se necessário).

OBS. - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

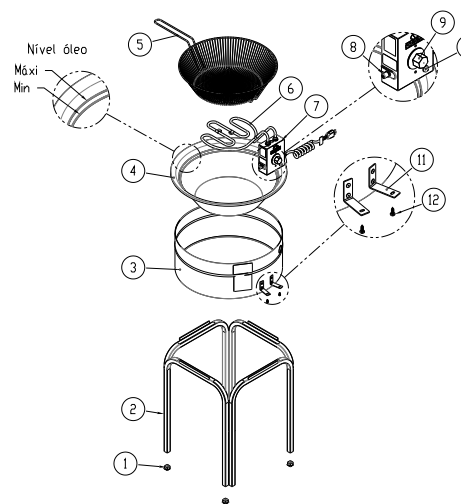
ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

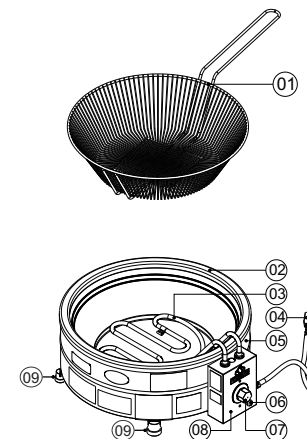
IMPORTANTE
Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.
Acompanham o equipamento: manual de instruções.

Componentes do PR-14 E

1. Pé
2. Cavalete
3. Estrutura
4. Tacho fritador
5. Cesto
6. Resistência elétrica
7. Cabeçote elétrico
8. Termostato segurança
9. Botão controle temperatura
10. Led sinalizador
11. Suporte cabeçote elétrico
12. Parafuso fixação cabeçote elétric

Componentes do PR-70 E

01. Cesto
02. Bacia
03. Resistência
04. Cabo de Força
05. Estrutura
06. Lâmpada Piloto
07. Botão do Termostato
08. Painel da Resistência
09. Pés

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PR-14 E	PR-14 G	PR-70 E	PR-70 G	PRT-07 ST G	PR-310 E	PR-310 G
Capacidade	kg por cesto	1,5	1,5	0,8	0,8	0,8	0,5	0,5
Tensão	V	127 ou 220	-	127 ou 220	-	-	127 ou 220	-
Frequência	Hz	50/60	-	50/60	-	-	50/60	-
Potência	W	2500 ou 3500	-	2500 ou 3500	-	-	2000 ou 2500	-
Consumo Energia	KW/h	2,5	-	2,0	-	-	1,5	-
Consumo Gás	Kg/h	-	0,430	-	0,430	0,430	-	0,350
Altura	mm	760	760	250	250	280	250	250
Largura	mm	600	600	450	450	440	320	320
Profundidade	mm	600	600	520	520	610	400	400
Peso Líquido	Kg	8,3	8,3	5	5	3,5	3	2,5

- Estrutura em aço inox;
- Acompanha cesto;
- Modelos elétricos com resistência em aço inox e termostato para controle de temperatura automático;
- Modelos a gás acompanha o kit gás alta pressão;
- O modelo PR-14 tem estrutura em aço com pintura epóxi.

1.4 Etiquetas

-Etiqueta de identificação do equipamento.

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PRT-07 ST G		
CAPACIDADE:	0,8 Kg		
TENSÃO:	-	FREQUÊNCIA:	-
POTÊNCIA:	-	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-14 G		
CAPACIDADE:	1,5 Kg		
TENSÃO:	-	FREQUÊNCIA:	-
POTÊNCIA:	-	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-70 G		
CAPACIDADE:	0,8 Kg		
TENSÃO:	-	FREQUÊNCIA:	-
POTÊNCIA:	-	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-310 G		
CAPACIDADE:	0,5 Kg		
TENSÃO:	-	FREQUÊNCIA:	-
POTÊNCIA:	-	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-14 E		
CAPACIDADE:	1,5 Kg		
TENSÃO:	127V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	2500 W	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-14 E		
CAPACIDADE:	1,5 Kg		
TENSÃO:	220V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	3500 W	PROTEÇÃO IP:	X4
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

PROGÁS
Evolução Contínua em Equipamentos para Gastronomia

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-70 E		
CAPACIDADE:	0,8 Kg		
TENSÃO:	127V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	2500W	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

4.2 Procedimento para Operação

Para os modelos elétricos:

- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 ou 220V).

- Abasteça de óleo, conforme nível indicado na tabela.

- Estes equipamentos tem seu funcionamento controlado através do termostato, o qual posicionado na temperatura desejada, desliga o equipamento no momento em que o óleo atingir a temperatura indicada e torna a ligá-lo automaticamente no momento em que a temperatura do óleo diminuir.

ATENÇÃO IMPORTANTE:
Abasteça sempre a bacia do fritador com água e óleo, antes de acender os queimadores do equipamento.

-

- Nunca ultrapasse a temperatura de 180 graus, pois esta provoca a queima das características do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, não sendo recomendado para nenhum tipo de fritura.

- Evite deslocar ou mover seu fritador, quando este estiver com o óleo aquecido e/ou ligado.

- Para iniciar o aquecimento do óleo, gire o botão do termostato para à direita no sentido horário, posicionando a temperatura desejada ao ponto de referência;

- Para desligá-lo gire o botão do termostato para a esquerda no sentido anti-horário, até o final do seu curso;

- Através da lâmpada sinaleira pode-se visualizar a função de liga e desliga do termostato.

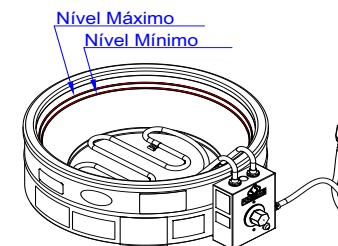
Para os modelos a gás:

- Abasteça de óleo, conforme nível indicado na tabela.

- Puxe a gaveta, abra os registros de gás, acenda os queimadores e feche a gaveta.

- Para regular a intensidade da chama, utilize o registro de gás localizado na gaveta do equipamento.

ATENÇÃO IMPORTANTE:
Abasteça sempre a bacia do fritador com óleo, antes de acender os queimadores do equipamento.

ATENÇÃO
Não adicionar alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente, (verifique capacidades na etiqueta do fritador), podendo gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

IMPORTANTE
Não utilizar óleo velho, pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

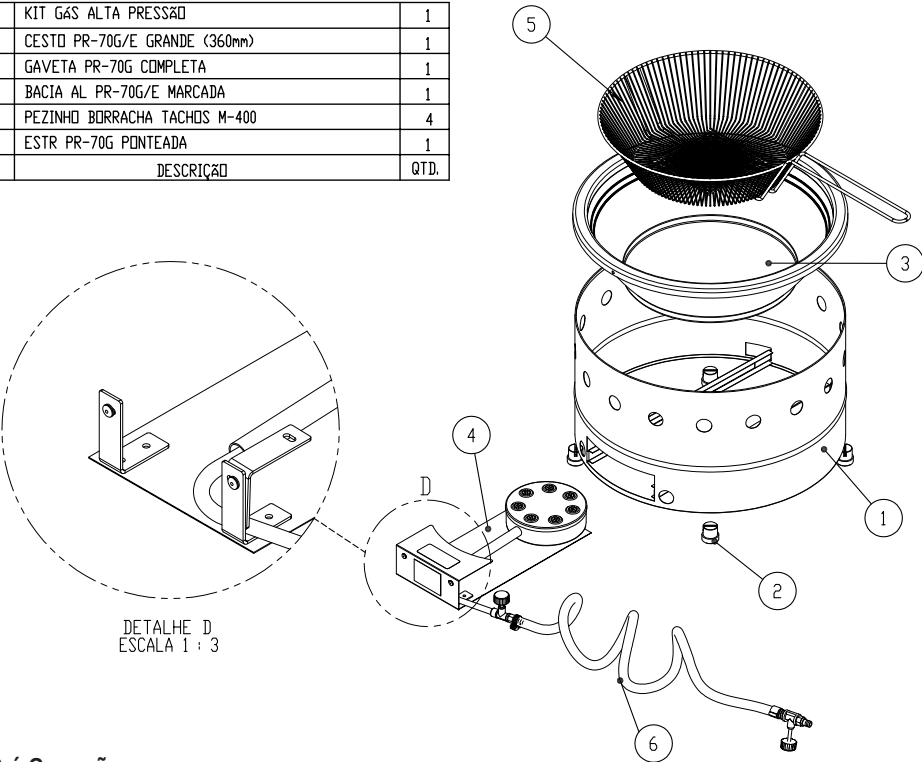
IMPORTANTE
Perigo de fogo, se o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado.

IMPORTANTE
Nunca deixar o equipamento sozinho durante a sua utilização.

3.1.3 Instalação a gás:

Cuidado o gás é GLP. Na instalação utilizar, um botijão de gás P13 e um regulador de alta pressão.

3.1.4 Montagem dos modelos PR-70 G e PR-310 G

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.
6	KIT GÁS ALTA PRESSÃO	1
5	CESTO PR-70G/E GRANDE (360mm)	1
4	GAVETA PR-70G COMPLETA	1
3	BACIA AL PR-70G/E MARCADA	1
2	PEZINHO BORRACHA TACHOS M-400	4
1	ESTR PR-70G PONTEADA	1

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se limpar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, utilize água e sabão neutro.(leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

IMPORTANTE
O equipamento não deve ser imerso em água

4. Operação

4.1 Acionamento

Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia
PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 92.724.517/0001-41
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.progas.com.br

PRODUTO:	Tacho Fritador		
MODELO:	PR-310 E		
CAPACIDADE:	0,5 Kg		
TENSÃO:	220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	2500 W	PROTEÇÃO IP:	X3
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

-Etiqueta de identificação do INMETRO:

Impressa na embalagem.

- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, de indicação para tomar cuidado quando efetuar a limpeza e manutenção no equipamento, etiqueta de indicação de superfície quente e etiqueta de identificação do INMETRO:

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue imediatamente o termostato e retire o plugue da tomada da rede elétrica.

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato, girando-o totalmente no sentido anti-horário.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE
Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curtocircuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento estar completamente frio. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

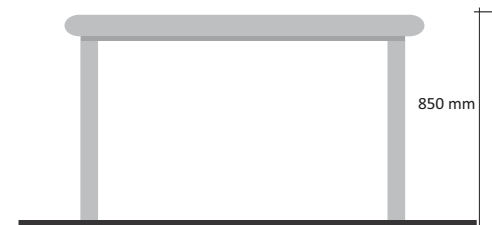
A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana de 850 mm de altura.
Exceto os modelos PR-14 E e PR-14 G, porque possuem cavalete de apoio.

850 mm

3.1.2 Instalação Elétrica:

Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - Pino Terra.
É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

Pino Terra

Aviso: O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.

IMPORTANTE
O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.